大阪ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号

大阪支社	〒550 大阪市西区千代崎3－2－95	TEL(06) 586-3200
南部支社	〒590 堺市住吉橋町2－2－19	TEL(0722)38-1131
北部支社	〒569 高槻市藤の里町39－6	TEL(0726)71-0361
東部支社	〒578 東大阪市稲葉2－3－17	TEL(0729)62-1131
兵庫支社	〒650 神戸市中央区東川崎町1－8－2	TEL(078)360-3100
京都支社	〒600 京都市下京区中堂寺栗田町1番地	TEL(075)311-7381
奈良支社	〒631 奈良市学園北2－4－1	TEL(0742)44-1111
和歌山支社	〒640 和歌山市本町1－5	TEL(0734)31-2481
兵庫西支社	〒670 姫路市神屋町4－8	TEL(0792)85-2221
豊岡支社	〒668 豊岡市三坂町6－57	TEL(0796)23-2221
滋賀支社	〒525 草津市西大路町5－34	TEL(0775)62-5311
滋賀東支社	〒522 彦根市大東町12－11	TEL(0749)22-3131
長浜営業センター	〒526 長浜市南呉服町3－4	TEL(0749)62-7171
本社・ガスビルサービスセンター	〒541 大阪市中央区平野町4－1－2	TEL(06) 202-2221

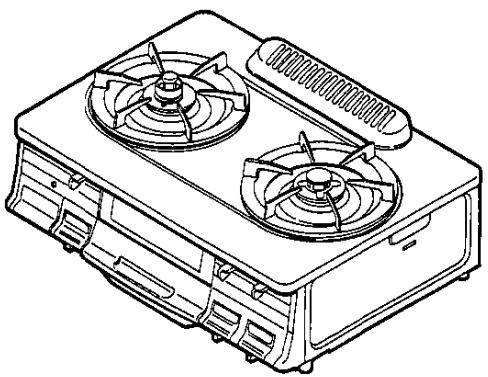
大阪ガス株式会社

おねがい ガスくさいときは、ガス栓を閉め、窓を全開にしてから(火気に注意して)大阪ガス支社、サービスセンターにご連絡ください。

ガステーブル

10-636/10-637型

型式名 LW2201SL
LW2201SR



取扱説明書

※図は10-636タイプです。

ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

大阪ガス

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのガステーブルをお買い求めいただきまして
ありがとうございます。
お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みのうえ、
正しくお使いください。
別添の保証書とともに、この取扱説明書を大切に保管してください。

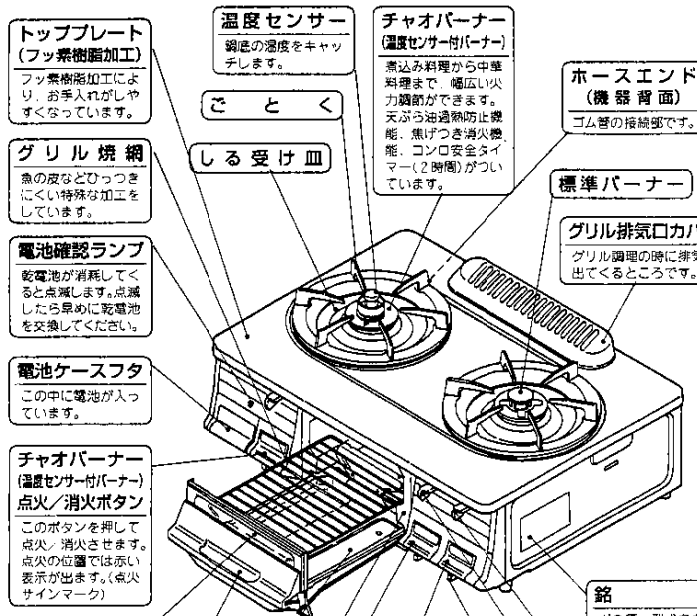
もくじ

- ●各部のなまえと特長(はたらき) …… 1
- ●特に注意していただきたいこと …… 2～4
- ●機器の設置 …… 5～6
- ●お使いになる前に …… 7
- ●点火・消火のしかた …… 8～9
- ●点火ロックの使いかた …… 9
- ●安全機能と使いかた …… 10
- ●温度センサーと鍋 …… 11～12
- ●使用上のコツとご注意(コンロ部) …… 13
- ●グリルを使うときは …… 14
- ●上手なグリルの使いかた …… 15
- ●点検・お手入れ …… 16～17
- ●故障かな?と思ったら …… 18～19
- ●仕　様 …… 20
- ●アフターサービス …… 21

各部のなまえと特長(はたらき)

各部のなまえと特長(はたらき)

※図は10-636タイプです。10-637タイプはチャオバーナー・標準バーナーが左・右反対になります。
このガステーブルのグリルは、両面焼きです。



トッププレート(フッ素樹脂加工)
フッ素樹脂加工により、お手入れがしやすくなっています。

温度センサー
鍋底の温度をキャッチします。

チャオバーナー(温度センサー付バーナー)
煮込み料理から中華料理まで、幅広い火力調節ができます。天ぷら油過熱防止機能、焦げつき消火機能、コンロ安全タイマー(2時間)がついています。

ホースエンド(機器背面)
ゴム管の接続部です。

ごとく

しる受け皿

グリル焼網
魚の皮などひっつきにくい特殊な加工をしています。

標準バーナー

グリル排気口カバー
グリル調理の時に排気が出てくるところです。

電池確認ランプ
乾電池が消耗してくると点滅します。点滅したら早めに乾電池を交換してください。

電池ケースフタ
この中に電池が入っています。

チャオバーナー(温度センサー付バーナー)点火/消火ボタン
このボタンを押して点火/消火させます。点火の位置では赤い表示が出ます。(点火サインマーク)

銘板
ガス種・型式名を記載しています。

グリル火力切り替えつまみ

グリルとびらガラス
グリルを引き出すと下にさがり、魚などが取り出しやすくなっています。

グリルバーナー点火/消火ボタン
このボタンを押して点火/消火させます。点火の位置では赤い表示が出ます。(点火サインマーク)

火力調節つまみ
このつまみで火力調節ができます。

グリルとびら取っ手

グリル水入れ皿
グリル調理の時に水を入れる皿です。

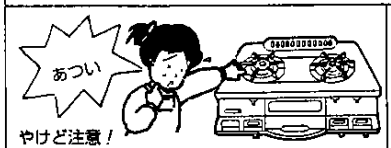
標準バーナー点火/消火ボタン
このボタンを押して点火/消火させます。点火の位置では赤い表示が出ます。(点火サインマーク)

点火ロックつまみ
お子様のいたずら防止などに利用します。

グリルケース
セルフクリーニング加工により、お手入れがしやすくなっています。

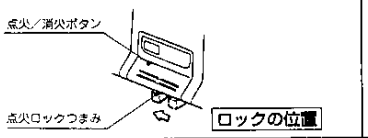
特に注意していただきたいこと

お子様にご注意



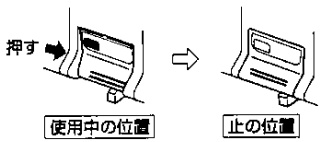
・特にお子様のいたずらには注意してあげてください。

機器の使用中、使用直後はやけどのおそれがあります。



・機器をお使いにならないときは、ガス栓を閉じ、点火ロックつまみを[ロックの位置]にして、いたずら防止を行ってください。
（詳しくは9ページをご覧ください。）

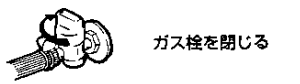
異常時・緊急時の処置



・ふだんと違った状態になったときや地震など緊急の場合、次のようにしてください。

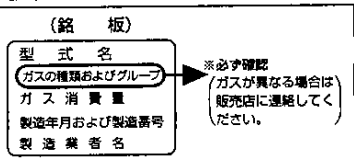
①点火／消火ボタンを[止の位置]にしてください。

②ガス栓を閉じてください。



③もよりの販売店か、ガス供給業者に連絡してください。

使用ガスについて



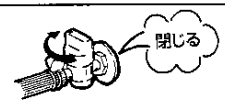
・必ず銘板に表示してあるガス（ガスグループ）をお使いください。

（銘板は機器右側面に貼り付けています。）

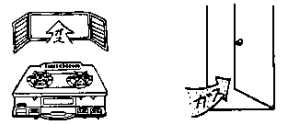
ご注意

・表示してあるガス（ガスグループ）以外のガスでは、絶対に使わないでください。
・わからない場合は、大阪ガスサービスショップ、または大阪ガス支社に連絡してください。

ガス事故防止のために



・使用後は必ず消火を確かめてからガス栓を閉じてください。
・就寝時、外出時も必ずガス栓を閉じてください。



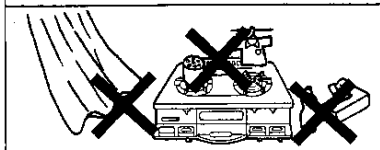
・万一ガスもれに気づいたときは、すぐにガス栓を閉し、窓や戸を開けてガスを外へ出してから、もよりの販売店か大阪ガスサービスショップ・大阪ガス支社に連絡してください。

ガスもれに気づいたら、絶対に換気扇をまわさないでください。

ご注意

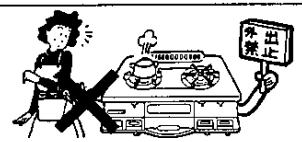
・ガスもれに気づいた時は、絶対に火をつけたり電気器具のスイッチの入切や電源プラグの抜き差し、および近辺の電話などお使いにならないでください。火や火花で引火し、爆発事故をおこすことがあります。

火災防止のために



・機器の上や周囲に燃えやすいものや落下のおそれのある物や引火性のものなどを置かないでください。
・グリル使用中は市販されている排気口カバーなどでグリル排気口をおおわないでください。
・衣類の乾燥や練炭の火おこしなどに使わないでください。

焼損・火災のおそれがあります。



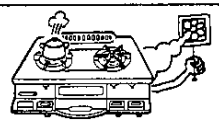
・火をつけたまま就寝や外出をしないでください。
・火をつけたまま機器から離れないでください。

特に揚げ物のときや、グリル使用中は危険です。

・グリルはご使用のたびにお手入れをしてください。

たまった脂に引火するおそれがあります。

不完全燃焼防止のために



・使用中は換気扇をまわすなど、換気を行ってください。

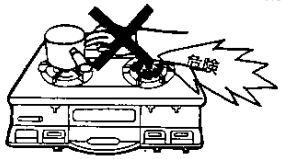
一酸化炭素中毒のおそれがあります。

・コンロをおおってしまうような補助具や大きな鉄板、なべ（34cm以上）、陶板類は使わないでください。
・市販されているアルミはく製しる受け皿は、お使いにならないでください。

一酸化炭素中毒・異常燃焼・火災・機器焼損のおそれがあります。

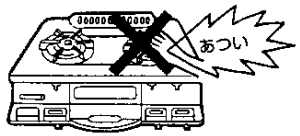
特に注意していただきたいこと

やけど防止のために



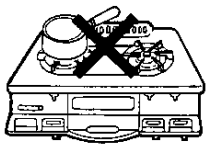
・袋のそばへは、衣服のそで口をもっていったりしないでください。

衣服が燃えたり、やけどのおそれがあります。



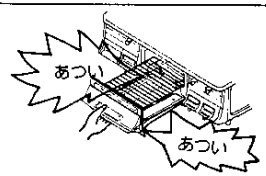
・コンロ使用中、および使用直後はトッププレート・ごとくなどの周辺が高温になっていますので、手を触れないでください。

特に小さなお子様のいるご家庭では注意してください。やけどをするおそれがあります。



・グリル使用中は、グリル排気口から高温の排気熱が出ますので顔など近づけないでください。
・なべの取っ手などをグリル排気口へ向けないでください。

やけどをしたり、なべの取っ手などが変形するおそれがあります。

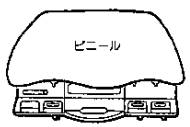


・グリル使用中、および使用直後は、トッププレート、グリル排気口カバー、グリルとびらなどの周辺が高温になっています。
グリル内の魚を取り出すときは、グリルとびら取っ手以外には手を触れないように注意してください。

やけどをするおそれがあります。

長期間お使いにならないとき

乾電池の取り付け・取りはずしは7ページをご覧ください。

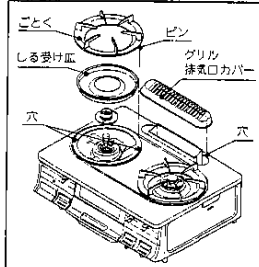


・ガス栓を閉じてください。
・各部の汚れを取り除き、ほこりや異物などが入らないようにビニールなどをかけて、湿気やほこりに注意してください。
・乾電池を電池ケースより抜いてください。

乾電池の液もれにより、機器をいためることがあります。

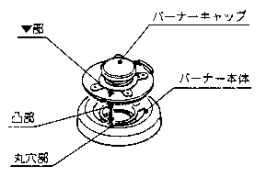
機器の設置

設置前の準備



●包装部材の除去と部品の取り付け

・各部品の包装部材を取り除き、左図のように正しくセットします。
・ごとくは裏面のピン(2ヶ所)をトッププレートの穴にはめ、グリル排気口カバーは後部のツメ(2ヶ所)をトッププレートの穴にはめます。



ごとくは右・左共通です。

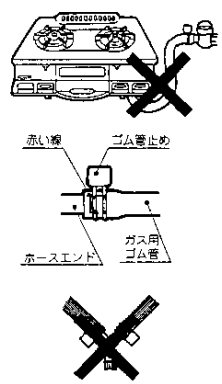
●バーナーキャップの取り付け(セット方法)

①バーナーキャップは▼部の下側にある凸部と丸穴部をはめ込み確実にセットしてください。
②しる受け皿をのせてください。
③ごとくをのせてください。

ご注意

・チャオ(温度センサー付)バーナー用と標準バーナー用のバーナーキャップは形が異なります。
・バーナーキャップの取り付け、取りはずしの際は、温度センサーにショックを与えたり、キズをつけたりしないでください。
・バーナーキャップを正しくセットしなかった場合、点火しなかったり炎が不均一になり、部品が焼損するおそれがあります。

ゴム管の接続



・ゴム管はガス用ゴム管を使ってください。
・ホースエンドの汚れやごみを取り除いてください。
・ゴム管は赤い線まで差し込み、ゴム管止めで確実に止めてください。
・ゴム管はグリル排気口の上を通さないでください。
・ゴム管は機器の下を通さないでください。
・ゴム管は機器や他の高温部に触れないようにしてください。
・ゴム管の折れ、ねじれのないようにしてください。
・ゴム管の継ぎ足しや二又分岐はしないでください。
・ゴム管はできるだけ短くして(2m以下で適当にゆとりをもたせ)お使いください。
・ゴム管にヒビ割れなどがないか、ときどき点検してください。

ご注意

・ガス用ゴム管が機器に触れたまま使用されますと、機器に触れた部分の劣化が早くなり、ガス用ゴム管がひび割れ、ガスもれをおこす原因となります。
・ゴム管の継ぎ足しや二又分岐をするとガスの圧力が低下し、性能が確保されない原因となります。

設置場所（設置場所は次の条件をすべて満たしている所に設置してください。）

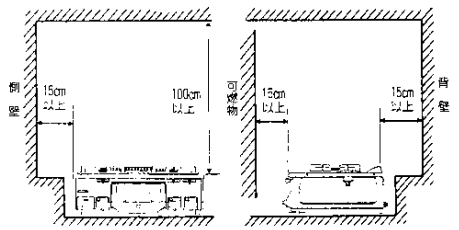
- 機器の上や周囲に燃えやすいものや落下のおそれのある物を置かないでください。

（焼損・火災のおそれがあります。）

- 強い風が吹き込まない所（風で火が吹き消されることがあります。）
- 丈夫で水平な所
- 水や熱のかからない所

●周囲の防火措置

（周囲が不燃性の壁でない場合）

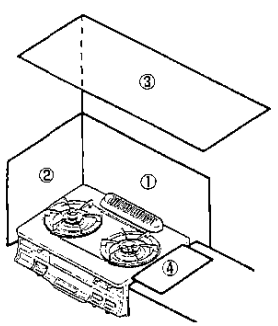


- 設置場所の周辺が不燃性の壁でない場合（木製の壁や、可燃性の壁などにタイルなど貼っている場合など）は、機器を必ず離して設置し、お使いください。
- 壁（側面および背面）から15cm以上離す。
- 天井、吊りたなどから100cm以上離す。

- 壁から上記離隔距離がとれない場合は、必ず、大阪ガス指定の防熱板（別売品）を取り付けて防火措置を行ってください。
- 大阪ガス指定の防熱板以外は絶対に使わないでください。
- 防熱板は4種類（下記表参照）用意しております。お求めは、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ・大阪ガス支社にご連絡ください。
- 防熱板の取り付けは、別売品の防熱板取付説明書に記載されています。取付説明書に従って、正しく取り付けを行ってください。

別売防熱板の種類　（ステンレス製0.5mm）

	コード番号	高さ(mm)	幅(mm)
①	415-100-0206	350	600
②	415-100-0205	350	535
③	415-100-0207	550	900
④	415-100-0105	150	500

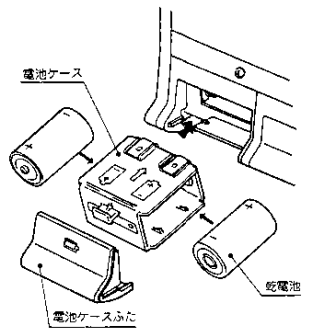


お使いになる前に

1．ガス栓を開く

- すべての点火／消火ボタンが 止の位置 にあることを確かめてから、機器が接続されているガス栓を全開にしてください。

2．乾電池の取り付け・取りはずし　乾電池は単一(1.5V)2個使用です。



1．機器左下部の電池ケースふたを手前に引き、取りはずしてください。
2．乾電池を図のように電池ケースに入れ、矢印の方向に従って機器に組み込んでください。
（乾電池の⊕⊖をまちがえないようにしてください。）
3．電池ケースふたを元のとおり差し込んでください。
4．乾電池の交換も同じ要領で行ってください。

メモ

乾電池が消耗してきたら、チャオバーナー使用時に電池確認ランプが点滅しますので、早めに新しい乾電池と交換してください。

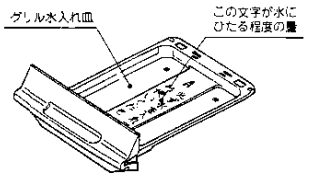
（さらに乾電池が消耗してくると、電池確認ランプが点灯し、点火しなくなります。標準バーナーおよびグリルバーナーは使えますが、「パチパチ」というスパークの音が1秒間に約2回ぐらいの遅さになれば、新しい乾電池と交換してください。）

3．グリルのから焼き　グリルの点火方法は8ページをご覧ください。

- 初めてグリルを使うときには、グリル水入れ皿にコップ1杯分（約200mℓ）の水を入れ、15分程度のから焼きをしてください。この時、グリル焼網は、必ず取り出して行ってください。
- グリルをから焼きするときは、機器から離れないでください。

メモ

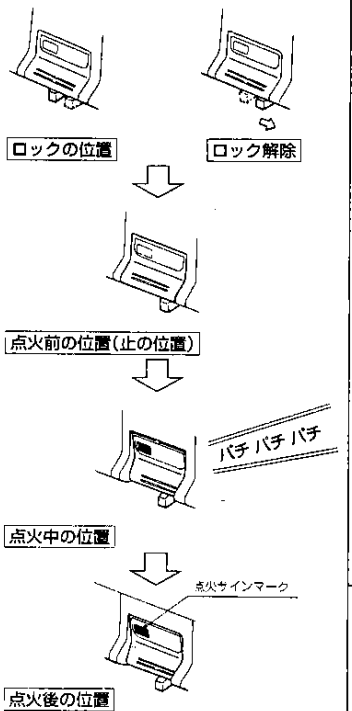
- グリル内の部品についている油を焼ききるためです。
- 煙とにおいが出ますが、異常ではありません。
- グリル焼網をから焼きするといたみが早くなります。



点火・消火のしかた（コンロ・グリル部）

確認！ ……▶ガス栓が開いていることを確認してください。

1．点　火



・点火中、点火後は点火サインマークが赤色に変わります。

●点火／消火ボタンの下側にある点火ロックつまみがロックの位置にあるときは、ロックを解除してください。

●点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに数秒間押し続けてください。

「パチパチ」とスパークしてバーナーに点火します。
※チャオ（温度センサー付）バーナーで点火できなかった場合は、ブザー音（ピー）でお知らせします。

お願い

万一点火しないときには点火／消火ボタンから手を離し、再度押し込み［止の位置］に戻してから、もう一度同じ操作をくり返してください。

メモ

・同時点火方式です。１ヶ所の点火操作ですべての点火装置が「パチパチ」とスパークします。
・点火時炎が大きくなりますが、点火後手を離すと火力調節つまみに表示している火力に戻ります。
・火力調節つまみが弱火の位置にあるときに点火／消火ボタンを押すと火力調節つまみが強火の方向に移動します。弱火を使用するときは、点火したあとで調節してください。

●バーナーの点火および全周に火移りしたことを確かめてから手を離してください。

（例）コンロバーナーの場合

お願い

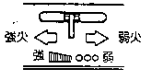
・バーナーと点火／消火ボタンの位置を確認の上、操作を行ってください。
・配管内に空気が入っていて点火しにくいときは、空気が抜けるまで点火操作をくり返してください。

メモ

・点火の際は、ごとくにやかんやなべをのせると点火がよりスムーズです。

2．火力調節

コンロ部



・火力調節つまみを左右にスライドさせて火力を調節してください。
・火力調節つまみを「強」方向にスライドすると火力は強くなります。
・火力調節つまみを「弱」方向にスライドすると火力は弱くなります。

お願い

炎を見ながらゆっくり調節してください。

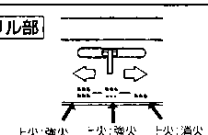
ご注意

なべによっては取っ手を焼損するおそれがありますので、必ず炎の大きさと取っ手の位置を見て火力の調節をしてください。

お願い

・小さな炎でお使いのときは風などで吹き消えることがあります。時々火がついていることを確かめてください。
・煮こぼれはバーナーや機器を早くいためますので、適度の火力に調節してお使いください。

グリル部

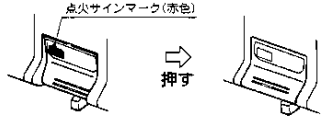


・両面焼きで３種類の切り替えができます。
グリル火力切り替えつまみを左右にスライドさせると、それぞれの位置で「カチッ」と音がして軽く止まります。

メモ

焼き物の種類に応じてお使いください。
詳しくはグリル料理手帳をご覧ください。

3．消　火



点火サインマークの赤色が消えます。

・点火／消火ボタンを確実に押し切ってから手を離してください。
点火／消火ボタンが［止の位置］に戻って消火します。

メモ

コンロバーナーは消火時に「ポン」という音がする場合がありますが、これは火が消えた時の音で異常ではありません。

ご注意 必ず、火が完全に消えたことを確認してください。

4．点火ロックの使いかた

・点火／消火ボタンを［止の位置］の状態で点火ロックつまみを［ロックの位置］にスライドさせます。解除するときは、点火ロックつまみを［解除の位置］に戻してください。
・点火ロックとは……小さなお子様のいたずら防止や、使用しないときの安全のために点火／消火ボタンをロックさせる機構です。

お願い

・［点火後の位置］の状態で無理に［ロックの位置］へ動かさないでください。故障の原因となります。
・小さなお子様がおられるご家庭などでは、お使いにならないときは安全のためにロック位置にしておいてください。

安全機能と使いかた

安全機能について

バーナーの位置については1ページの「各部のなまえと特長(はたらき)」をご覧ください。

標準バーナー・グリルバーナー

立消え安全装置 煮こぼれや風などで火が消えたら自動的にガスを止めます。

※火が消えて完全にガスが止まるまで数秒かかります。

チャオバーナー(温度センサー付バーナー)

立消え安全装置 煮こぼれや風などで火が消えたら自動的にガスを止め、同時にブザー音（ピー）でお知らせします。

※火が消えてガスが止まるまで数秒かかります。

焦げつき消火機能 煮ものなどの料理が焦げつくと自動的に火を消します。

天ぷら油過熱防止機能 油の温度が高くなりすぎると(約250℃以上)自動的に火を消します。

コンロ安全タイマー 点火後約2時間経過すると自動的に火を消します。

※火が消えると同時にガスが止まり、ブザー音(ピー)でお知らせします。

※火が消えたときは、点火／消火ボタンを止の位置にしてください。

ご注意

天ぷら油過熱防止機能がはたらいた場合、鍋や油の温度が相当高くなっていますので、やけどには十分にご注意ください。

お願い

- 立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついたときは、機器がひえてるときにきれいにふき取ってください。
- 立消え安全装置に硬いものをぶつけないでください。(点火不良の原因になります。)

メモ

焦げつき消火機能がはたらいた場合、火力や鍋の種類および料理の種類によって、焦げつき程度は異なります。

揚げもの調理時の注意

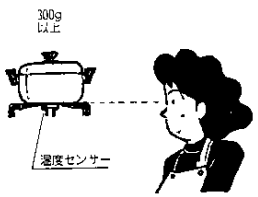
- 揚げもの調理をされるときは、温度センサー（天ぷら油過熱防止機能）のついているチャオバーナーを使用してください。
- チャオバーナーは、トッププレート・点火／消火ボタンの近くに「揚げもの用」と表示してあります。
- 天ぷら、フライなどの揚げものを調理するときは、200mℓ（コップ1杯）以上の油で使用してください。油が少なすぎると、機能が正しくはたらかないことがあります。油が多すぎると、まれに温度が高くなくても自動的に火が消えることがあります。そのときは再点火して使用してください。
- 鍋の種類や油の量によって自動消火したときの油の温度は異なります。詳しくは11ページの「温度センサーと鍋」をご覧ください。

温度センサーと鍋

温度センサーの注意

- 温度センサーに強いショックを加えたり、キズをつけたりしないでください。
- 温度センサーの汚れは、きれいにふき取り、いつもきれいにしてください。16ページ「点検・お手入れ」をご覧ください。

正しい鍋ののせかた



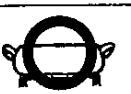
お願い

- 温度センサーが鍋底に必ず密着するようにのせてください。
- 温度センサーは鍋底温度をキャッチしますので、密着が不十分だと安全機能が正しくはたらかない場合もあります。

- 鍋の重さは、密着を確実にするため300g以上（調理物の重さを含む）必要です。とくに片手鍋などは不安定なので注意してください。
- 鍋の底はきれいにして、水気はふき取ってください。

正しく温度センサーがはたらくには

- 温度センサーと鍋底の間に異物がないこと。
- 温度センサーと鍋底にすきまがないこと。
- 温度センサーは鍋底の中心にあること。
- 鍋底は凸凹でないこと。



スキマがある　異物がある　傾いている　でこぼこしている

中華鍋について

- 中華鍋などの底の丸いものは、チャオ(温度センサー付)バーナーでお使いになると、まれに鍋底が不安定となり、温度センサーが正しくはたらかないときがあります。このような場合、別売の中華鍋用補助ごとくを利用しますと、鍋が安定して使いやすくなります。
- 中華鍋用補助ごとくを利用される場合も、鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてからお使いください。

チャオ(温度センサー付)バーナーに適した鍋の選びかた、使いかた

・適した鍋は、底が平らな熱の伝わりやすい金属製（アルミなど）のものです。
・鍋底が温度センサーに密着しないような鍋はご使用にならないでください。

◎……最適です　○……適しています　×……適していません　△……注意してお使いください

鍋の種類と材質		煮ものなどの一般料理	天ぷら・フライ等揚げもの料理	備考
アルミ		◎	○	熱の伝わりかたが適していますので、煮ものなどには最適です。
ホーロー		○	○	焦げつき消火機能がはたらいたときの焦げつきはアルミ鍋より少しきつめになります。
鉄製の鍋 フライパン		○	○	目玉焼きなどをするときは1分間位予熱してください。予熱時間が長すぎたり短すぎたりすると、安全機能がはたらいて消火する場合があります。
フッ素加工 フライパン				
中華鍋				中華鍋を使用されるときは、温度センサーのあたり方に注意してください。(P.11)
ステンレス（無水鍋）	無水料理 	△		水量が極端に少ないゆでものや、焼きもの料理（ベークドポテト）などを調理中に、途中消火する事があります。この場合、標準バーナーをお使いください。(ただし、焦げつき消火機能ははたらきません。)
厚手	上記以外での使用	○	○	保温性が良く適しています。
ステンレス(薄手底2㎜未満)		○	×	熱の伝わり方が遅いので、油もの料理には適していません。
打ち出し鍋		○	○	鍋底の凸凹の大きいものは使えません。
土鍋		○	×	熱の伝わり方が遅く、焦げつき消火機能がはたらいたときの焦げつきが少しきつめになります。油もの料理には適していません。
超耐熱ガラス容器		○	×	
圧力鍋		○	×	圧力鍋の種類や料理（カレー、ジャムなど）によっては、焦げつき消火機能がはたらいて途中消火したり、はたらいたときの焦げつきが少しきつめになることがあります。 途中消火するようなことがあれば標準バーナーをお使いください。(ただし焦げつき消火機能ははたらきません。)

使用上のコツとご注意(コンロ部)

こんな調理は標準バーナーでしてください

・チャオバーナーは温度センサーが約250℃になると消火するようになっています。このため、次のような高温になる調理は途中消火することがありますので、温度センサーのついていない標準バーナーをご使用ください。
・炒めもの料理（ウインナー炒めなど、から焼きに近い料理）
・焼き網を使った料理（めざし、するめをあぶるなど）
・いりもの料理（ごま、大豆など）
・焼きもの料理（お好み焼、たこ焼きなど）
・炊飯
・鍋などのから焼き
・冷凍鍋焼うどんなどの料理（温度センサーが冷たくなりすぎると、まれに点火しないことがあります。）

予熱をチャオバーナーでする場合

・目玉焼きなどの料理をするときは、1分間位予熱してください。
（予熱時間が長すぎたり短すぎたりすると、安全機能がはたらいて消火する場合があります。）

カレー・ジャムなどの加熱をチャオバーナーでする場合

・カレー・ジャムなどトロミのあるものは、沸騰するまで鍋を動かさないでください。
・水分の少ないものは水を加えてください。
・火力は中火位でご使用ください。
・沸騰後は、ときどきまぜて中味の温度にムラがないようにしてください。

インスタント焼きそばなどをチャオバーナーでする場合

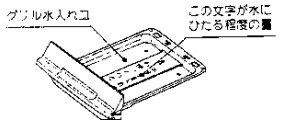
・水を加えて水分が蒸発しても、さらに加熱を続けるような料理は、調理中に焦げつき消火機能がはたらいて消火することがありますので、加熱を続けたいときは再度点火をしてください。

グリルを使うときは

お願い

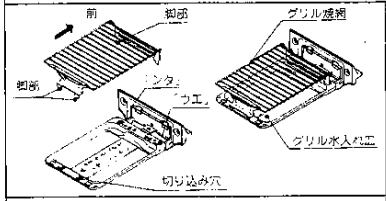
初めてグリルを使うときは、必ずグリル水入れ皿に水を入れ、15分程度のから焼きをしてからお使いください。
（詳しくは7ページをご覧ください。）

グリルを使うときは



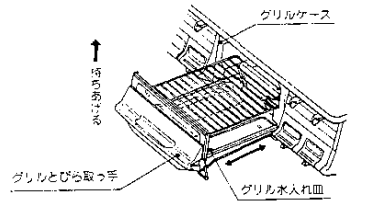
●グリル水入れ皿にコップ1杯分（約200mℓ）の水を必ず入れてください。
- 水を入れるときは、グリル水入れ皿を少し引き出してからコップなどで入れてください。

ご注意
- グリル水入れ皿に水を入れないでお使いになると火災をおこす危険があります。
- グリル水入れ皿に水を入れてお使いになる場合でも表面に脂が多くたまると飛び散ったり、燃えたりしますので、脂を取り除いて水を入れ替えてください。
- 続けてお使いになる場合は水量に注意してください。（水が少ない場合は必ず水を補充してください。）
- グリル水入れ皿には水以外のものは入れないでください。



●グリル焼網の高さ調節をしてください。
- グリル水入れ皿の切り込み穴に焼網の脚部を差し込んでください。
- 切り込み角穴
「シタ」→ 焼網高さが低くなります。
「ウエ」→ 焼網高さが高くなります。

●焼き物はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。



●グリル水入れ皿の取り出しかた
- グリルとびら取っ手を手前に止まるまで引き出し、少し持ちあげて取り出してください。

●グリル水入れ皿のしまいかた
- グリル水入れ皿のしまいかたは、上記取り出しかたの逆の手順で取り付けてください。
（グリルケースの底面へグリル水入れ皿を入れ、奥に当たるまできっちりと入れてください。）

ご注意
- グリルとびらは確実に奥に当たるまで閉めてください。確実に閉まってない場合は、熱気があふれ、やけどをする危険や、調理台の変色・焼損および焼き物の焼け具合が悪くなる原因となりますので確実に閉めてください。
- 魚などの焼きすぎに注意してください。そのまま放置すると魚などが燃え、発火する危険があります。

メモ
- グリル水入れ皿はストッパーがついていますので、手前に引き出すと止まります。
- 下火だけで肉や脂肪の多いものを焼いた後、上火をつけると上火バーナーについた脂が燃えて煙がでることがありますが、異常ではありません。
- グリルとコンロを同時に使われますと、炎が赤色になることがありますが、異常ではありません。

上手なグリルの使いかた
詳しくはグリル料理手帳をご覧ください。

予　熱

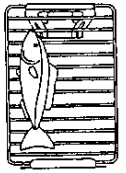
- グリル焼網には、比較的ひっつきにくい特殊な加工をしてありますが、よりひっつきにくくするために下記の方法でお使いください。

①表面のこげやすいもの（つけ焼き、照り焼き、味噌漬けなど）や、火の通りの悪い魚などは、予熱しないでそのまま焼いてください。

②上記以外の魚や肉は、点火後約2分予熱し、温度があがってから材料を入れてください。（から焼きにならないよう、注意してください。）焼きあがったら、熱いうちにグリル焼網から材料を取り出してください。

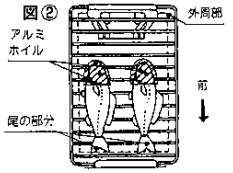
焼き方のコツ

図①



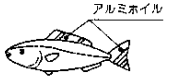
●魚など一尾だけ焼く場合
- 図①のようにグリル焼網の、左右どちらかへよせて焼いてください。（中央で1尾だけ焼くと、裏側を焼くバーナーが両端にあるため、火力が有効に使えない場合があります。）

図②



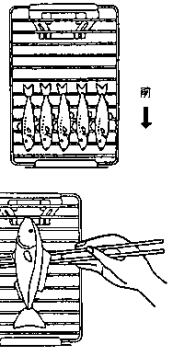
●魚を美しく焼くには
- 図②のように尾が手前にくるように置いて焼いてください。また、グリルの奥の方が熱が高くなりますので、頭をアルミホイルでおおうなどして焼いてください。

図③



●こげやすい部分は
- 魚を焼く場合、こげやすい尾やひれなどには厚めに塩をふりかけるか、図③のようにアルミホイルでおおって焼いてください。
- めざしなどの干物類は、頭部の炭化を少なくするため、図④のように頭の部分を手前側に置いて焼いてください。（尾はこげることがあります。）

図④



●切り身の魚を焼く場合
- 皮の部分を上にして焼くと、きれいに焼けます。

ご注意
串をお使いになる場合、なるべく金串をお使いください。竹串はこげやすいので、お使いになる場合はアルミホイルでおおってください。

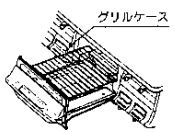
●魚を取り出す場合
- 魚の下に箸を入れ、焼網から魚を持ちあげてはずすと魚がきれいに取り出せます。

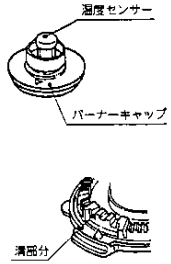
点検・お手入れ

ご注意

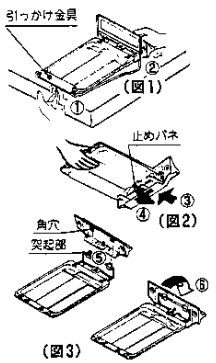
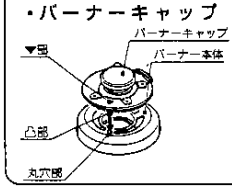
- 「点検・お手入れ」は必ずガス栓を閉じ、機器が冷えてから行ってください。
- 「点検・お手入れ」の際は、下記要領で行い、けがをしないように手袋などをして行ってください。
（下記に記載されていない部品等、機器は絶対に分解しないでください。）

点検・お手入れ方法

点検・お手入れ箇所	お手入れ方法	点検方法とご注意
・こと ・グリル排気口カバー ・グリル水入れ皿 ・グリルとびら（ガラス） ・グリルとびら取っ手 ・しる受け皿	・乾いた布でよくふいてください。（汚れが落ちにくいときは、中性洗剤で洗った後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。） ・グリル水入れ皿は、グリルとびら取っ手を取りはずすと掃除しやすくなります。（取りはずし方法は17ページのグリルとびらの項をご覧ください。） ・グリルは使用毎にお手入れしてください。	・グリル水入れ皿に脂がたまっていませんか？ **ご注意** ・グリル水入れ皿に多量の脂がたまると燃えたりします。 ・ガラスは、ミガキ砂や金属片、金属タワシなどでこすらないでください。印刷がはげたり、キズをつけると割れてけがをする原因になります。
・トッププレート（フッ素樹脂加工） ・グリル焼網（引っつきにくい特殊加工）	・スポンジや布等のやわらかいものでふき取ってください。汚れのたびに必ず手入れをしてください。放置しますと汚れが取れにくくなり、シミが残ることがあります。汚れが簡単に落ちない場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてからスポンジや布などでふき取ってください。またどうしても落ちない場合は、もう一度上記の方法で**軽くこすって**落としてください。	**ご注意** ・金属タワシ、ナイロンタワシ、ミガキ粉、ナイフ等の硬いものや、台所用中性洗剤以外の洗剤（アルカリ性の洗剤等）は、表面のフッ素樹脂加工を傷つけたり、変色・シミの原因になりますのでご使用にならないでください。 ・お手入れの際に強くこすると表面の加工がはがれる場合があります。 ・トッププレートとごとく、しる受け皿、グリル排気口カバーが当たる所は、表面のフッ素樹脂加工がはがれる場合があります。
・グリルケース（セルフクリーニング加工） 	・グリルケースを引き出すときは手前を少し持ちあげてから引き出してください。 ・乾いた布でからぶきしてください。（炭化した脂カスをふき取るため） ・湯でべとべとしているときは30分～1時間程度、グリル水入れ皿に水を入れて、から焼きをしてください。セルフクリーニング加工により、グリル内に飛び散った脂を炭酸ガスと水に分解して蒸発させ、脂に含まれた不純物の炭化を早めます。 ・セットするときは、そのまま奥まできっちりと入れてください。	**ご注意** ・から焼き中であってもグリル水入れ皿の水がなくなると脂が飛び散ったり、燃えたりし、火災をひきおこす危険がありますので水量に注意し、水が少なくなってきたら必ず水を補充してください。 **お願い** ・洗剤やみがき粉で洗ったり金属タワシなどの硬いものでこすらないでください。セルフクリーニングの効果がなくなることがあります。

点検・お手入れ箇所	お手入れ方法	点検方法とご注意
・バーナーキャップ ・温度センサー 	・バーナーキャップのお手入れをされるときは必ず柔かめの歯ブラシ（古いもので良い）または柔かいスポンジを使ってください。水洗いをされた後は、必ず乾いた布で水気をふき取ってください。 ・特に溝部分を掃除してください。 ・温度センサーの頭部はかたくしぼった布で汚れをふき取ってください。	・バーナーキャップが煮汁などで目づまりしていませんか？ ・温度センサーの頭部が汚れていませんか？ **ご注意** ・目づまりや汚れをそのまま放置すると、温度センサーが正しくはたらかなかったり異常燃焼の原因になります。 **お願い** ・バーナーキャップは金属タワシ、金属ブラシ、ナイロンタワシなどの硬いものでこすらないでください。表面の黒色がはがれることがあります。（万一、黒色がはがれたとしても使用上問題はありません。） ・温度センサーのお手入れのとき、強い衝撃を与えないでください。故障の原因になります。

点検・お手入れ時の取りはずし・取り付け方法

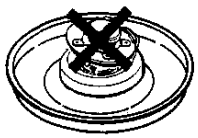
点検・お手入れ箇所	取りはずし・取り付け方法
・グリルとびら 	〈取りはずし方法〉 1. グリルとびら・グリル水入れ皿を引き出した状態でテーブルに置きます。 2. （図1）の①のように引っかけ金具を上に持ちあげ、グリル水入れ皿の角穴から引っかけ金具をはずした状態で②のようにグリル水入れ皿を引き出します。 3. （図2）のように片手でグリル水入れ皿を支えて、グリルとびら取っ手を③の方向に押さえながら止めバネを④の方向にはずして取りはずします。 〈取り付け方法〉 1. （図3）の⑤のようにグリルとびら取っ手の角穴にグリル水入れ皿の突起部を差し込み⑥の方向へ“カチッ”と止まるまで押し込みます。
・バーナーキャップ 	〈取り付け方法〉 バーナーキャップは▼部の下側にある凸部と丸穴部をはめ込み確実に取り付けてください。 **ご注意** ・バーナーキャップを正しくセットしなかった場合、点火しなかったり炎が不均一になり、部品が焼損するおそれがあります。

故障かな？と思ったら

●故障かな？と思ってもよく調べると故障でない場合があります。
故障かな？と思ったらただちに使うのをやめて、まず次のことをお調べください。

バーナーキャップ

・バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしてませんか？
正しくバーナーキャップをセットしてください。
セット方法は17ページをご覧ください。



・バーナーキャップに煮こぼれがつまっていませんか？
・点火装置・立消え安全装置が汚れていませんか？
・点火装置・立消え安全装置がぬれていませんか？

点火しにくくなったり、炎が安定しにくくなったり、黄炎で燃えたりします。

ガス栓

・ガス栓を開け忘れていませんか？
・ガス栓が十分に開いていますか？

点火しにくくなったり、途中で消火したりします。

●それでも直らないときは一度次のことをお調べください。

現象：ガスまたはいやなにおいがする

・煮こぼれや、風などで火が消えていませんか？
（立消え安全装置で自動的にガスを止めますが、完全に止まるまで数秒かかります。）
➡点火／消火ボタンを止の位置にし、ガスのにおいがなくなってから再度点火操作をしてください。

・周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがありませんか？
➡機器の周囲に燃えやすいものを置かないでください。

ご注意

ガスまたはいやなにおいがする場合は、ただちに使うのをやめ、ガス栓を閉じてから原因をお調べください。
（原因がわからない場合は、3ページの「ガス事故防止のために」の項に従って処置をしてください。）

現象：点火しない・点火しにくい

・乾電池が消耗していませんか？

電池確認ランプ ○
電池確認ランプ ●

・チャオバーナー使用時……電池が消耗してきたら、電池確認ランプが点滅します。さらに電池が消耗してくると、電池確認ランプが点灯し、点火しようとしても点火できずブザー音（ピー）でお知らせします。
・標準・グリルバーナー使用時……目安として、「パチパチ」というスパークの音が1秒間に約2回ぐらいの速さになります。

➡電池が消耗しています。新しい乾電池と交換してください。
詳しくは7ページ「乾電池の取り付け・取りはずし」をご覧ください。

・点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押していますか？
・数秒間押し続けましたか？
➡8ページ「点火のしかた」をご覧ください。

現象：使用中に消火した・消火しやすい

立消え安全装置について

・バーナーに風が当たっていませんか？
・煮こぼれがバーナーにかかっていませんか？
・立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？

立消え安全装置（安全機能）がはたらき、自動的にガスを止めます。

チャオ（温度センサー付）バーナーについて

・鍋が焦げたり、油が熱くなっていませんか？
・温度センサーが汚れていませんか？
・鍋底が凸凹していませんか？
・火をつけてから2時間以上たっていませんか？

焦げつき消火機能、天ぷら油過熱防止機能（安全機能）、コンロ安全タイマーがはたらき、自動的にガスを止めます。

安全機能については10ページをご覧ください。

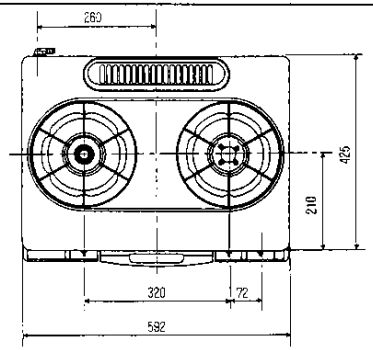
次のような現象は故障ではありません

・はじめてグリルをお使いのとき、煙やにおいがでる。	部品についている油が焼けるためです。7ページをご覧になり、から焼きをしてください。
・パチパチとすべての点火装置で音がする。	同時点火方式となっていますので、1ヶ所の点火操作ですべての点火装置が「パチパチ」とスパークします。
・点火後や消火後にキシミ音がでる。	加熱や冷却される際に、金属が膨張・収縮して起こる音です。
・コンロとグリルを同時に使うと炎が赤色になる。	焼物の塩分（ナトリウム）や水中に溶解しているカルシウムによるものです。

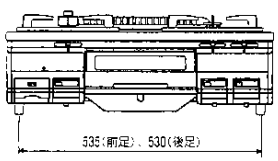
●以上のことをお調べになっても、なお異常のあるときや、おわかりにならないときは、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスサービスショップ・大阪ガス支社にご連絡ください。
不完全な処置や異常がある状態で使い続けますと事故のもとになります。

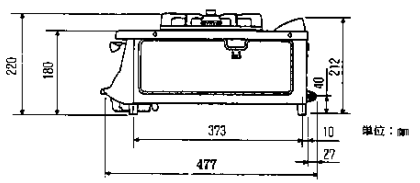
仕　様

仕　様



※図は10-636タイプです。





品名	ガステーブル	
商品コード	10－636	10－637
型式名	LW2201SL	LW2201SR
点火方式	連続スパーク点火	
安全装置	立消え安全装置、チャオバーナー側：天ぷら油過熱防止機能・焦げつき消火機能・コンロ安全タイマー	
付属品	取扱説明書・乾電池(単一1.5V2個)・保証書・グリル料理手帳・ゴム管ホルダー	
外形寸法	高さ180㎜×幅592㎜×奥行476㎜	
重量(本体)	12.5kg	

使用ガス 使用ガスグループ		1時間当りのガス消費量				ガス接続
		個別ガス消費量			全点火時ガス消費量	
		チャオバーナー	標準バーナー	グリルバーナー		
都市ガス用	13A(kcal/h)	4,000	2,550	2,200	8,400	φ9.5㎜ガス用ゴム管
LPガス(kg/h)		0.334	0.211	0.190	0.720	

アフターサービス

サービスのお申し込み

- 18・19ページの「故障かな？と思ったら」の項を見てもう一度ご確認ください。
- 確認のうえ、それでも不都合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ・大阪ガス支社にご連絡ください。
  なお、ご連絡いただくときは、次のことをお知らせください。

1．品　　名……ガステーブル
2．商品コード……機器左側面に貼り付けてあるコード証をご覧ください。

例　(N)10-636(U)
大阪ガス株式会社 06

3．現　　象……(できるだけ詳しく)
4．お客様名、住所、電話番号、道順……(できるだけ詳しく)

転居される場合

ガスには都市ガス13種類およびLPガスの区分があります。

- ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、お買い求めの販売店、またはもよりの転居先のガス供給業者にご連絡ください。
  この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
- ガスの種類によっては調整・改造できない場合もあります。

保証・補修について

- **保証期間中は…**
  保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。
  保証書を紛失されますと、無料修理期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

- **保証期間経過後の故障修理について**
  お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。
  修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
  この製品の補修用性能部品(機能を維持するために必要な部品)の最低保有期間は、製造打切後6年間です。